ご飯の炊き方 つづき

メニュー欄にあるメニューで炊飯できます。

その他	米	お米選択	メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
発芽玄米	発芽玄米・白米/無洗米	白米/無洗米	ややもちもち	白米	1.0L:0.5~4 1.8L:2~8	• タイマー予約炊飯および30分以上浸しての炊飯はしないでください。 • 発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。 • 発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。
分づき米(3分づき)	分づき米(3分づき)	玄米	ふつう	玄米(玄米の水位目盛より少し少なめ)	1.0L:1~4 1.8L:2~8	• 銘柄や精米度によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。 →水加減をしてください。
分づき米(5分・7分づき)	分づき米(5分・7分づき)	白米	ややもちもち	白米(白米の水位目盛より少し多め)	1.0L:1~4 1.8L:2~8	

エコ炊飯について

ご飯がかたく感じるときは、次のようにするとやわらぎます。
- 炊き上がってほぐしてから、しばらく置く
- あらかじめ米を浸してから炊飯する

1回当たりの炊飯時消費電力量の比較

	1.0L(3カップ)	1.8L(4カップ)
白米 エコ炊飯	135Wh	178Wh
白米 ふつう	222Wh	294Wh

省エネ法:特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値

炊き上がりまでの時間の目やす・圧力をかけているメニュー

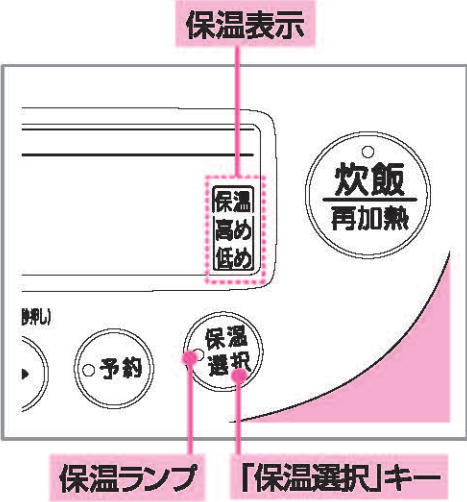
	圧力をかけているメニュー	普通の米		無洗米	
		1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
エコ炊飯	●	約50分~58分	約58分~1時間8分	約59分~1時間5分	約1時間4分~1時間10分
しゃっきり	●	約41分~49分	約47分~54分	約44分~53分	約47分~58分
ややしゃっきり	●	約40分~47分	約45分~56分	約40分~50分	約47分~59分
ふつう	●	約45分~51分	約49分~58分	約46分~57分	約51分~1時間
ややもちもち	●	約49分~57分	約51分~59分	約53分~58分	約51分~1時間1分
もちもち	●	約51分~58分	約52分~1時間	約53分~57分	約54分~1時間
熟成炊き	●	約1時間9分~1時間12分	約1時間9分~1時間21分	約1時間12分~1時間14分	約1時間12分~1時間24分
急速	●	約29分~35分	約29分~45分	約29分~36分	約32分~50分
炊きこみ	●	約1時間3分~1時間8分	約1時間6分~1時間11分	約1時間5分~1時間10分	約1時間7分~1時間15分
すしめし		約54分~57分	約55分~1時間2分	約53分~56分	約55分~1時間1分
おかゆ		約52分~1時間2分	約55分~1時間1分	約52分~1時間2分	約56分~1時間1分
おこわ		約57分~1時間	約1時間~1時間3分	約1時間~1時間2分	約1時間~1時間2分
雑穀米	●	約52分~58分	約1時間3分~1時間8分	約55分~57分	約1時間6分~1時間10分
蒸気セーブ	●	約55分~1時間3分	約57分~1時間4分	約59分~1時間4分	約59分~1時間6分
ふつうおこげ	●	約1時間4分~1時間7分	約1時間2分~1時間5分	約1時間3分~1時間7分	約1時間4分~1時間7分
炊きこみおこげ	●	約57分~1時間6分	約58分~1時間1分	約1時間1分~1時間7分	約1時間5分~1時間7分
玄米ふつう	●	約59分~1時間6分	約1時間7分~1時間14分	——	
玄米おかゆ		約1時間19分~1時間25分	約1時間18分~1時間29分	——	
玄米活性	●	約3時間10分~3時間26分	約3時間14分~3時間28分	——	
発芽玄米*	●	約51分~56分	約52分~57分	約54分~59分	約56分~1時間

- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- 時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
- 炊きこみは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くかかります。(予熱の時間が約30分かかります。)

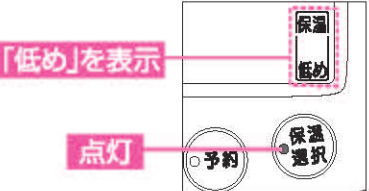
※発芽玄米は「ややもちもち」メニューで炊いてください。

低め保温　高め保温　保温見張り番について

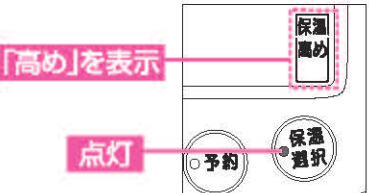
保温中に「保温選択」キーを押すと、「低め保温」⇔「高め保温」が切りかえられます。

- 次の場合、「保温選択」キーを押しても「低め保温」は選べません。ブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。
  - 「炊きこみ」・「おかゆ」・「おこわ」・「雑穀米」・「炊きこみおこげ」・「玄米 ふつう」・「玄米 おかゆ」・「玄米活性」のメニューで炊飯した場合
  - 保温開始から12時間経過している場合
  - 保温のとりけしや停電などで、なべの温度が低くなっている場合
- 工場出荷時は「低め保温」に設定されています。
- お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。
  においが気になる場合は、P.22「内側のお手入れ」を行ったあと、「高め保温」をお使いいただくと効果的です。

低め保温

特長
- 消費電力が少なく、省エネルギー
- 少し低めの温度で保温することにより、ご飯の劣化(乾燥・変色)が少ない

- 24時間以上保温しないでください。
- 炊き上がりから24時間経過すると、自動的に「高め保温」に切りかわります。

高め保温

特長
- 少し高めの温度で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる

- 「発芽玄米」・「分づき米(3分づき・5分づき・7分づき)」を保温する場合は「高め保温」にしてください。(いやなにおいの発生をおさえます。)
- 「高め保温」で保温した場合でも、長時間(12時間以上)保温すると、ご飯の劣化によるにおいが発生することがあります。
- 「高め保温」を選択すると、温度調整のためのファンが回転します。

保温見張り番について

保温しているご飯のおいしさを保つため、以下の場合にブザーでお知らせします。

- 炊き上がったあとすぐにご飯をほぐさなかった場合、約10分後、40分後、70分後「ピッピッ」×2回ブザーが鳴ります。
  ご飯の余分な水分を逃がしご飯のべたつきを防ぐため、炊き上がり直後に外ぶたを開けご飯をほぐしてください。
- 保温中外ぶたが開いたままの場合、約5分後「ピッピッ」×2回およびその後3分おきに3回ブザーが鳴ります。
  ご飯の温度が下がりすぎるのを防ぐため、外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

ただし、このようなお知らせが不要な場合、報知音をサイレントに切りかえることができます。→P.17

お知らせ

- 「低め保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると、次に選び直して保温するまで記憶されます。
  自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
- 保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの◀または▶を押してください。
  もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。保温経過時間の表示に戻さない場合は、次に炊飯しても表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
- 「ふつうおこげ」・「炊きこみおこげ」メニューはおこげの香ばしさを損なわないために、炊飯後は保温せずに早めにお召し上がりください。

タイマー予約炊飯

●タイマー予約のまえに、現在時刻を合わせてください。
→P.17

●食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を**「予約1」**と**「予約2」**で記憶します。
●工場出荷時は**「予約1」**は**6:00**、**「予約2」**は**18:00**に設定されています。

予約時刻を設定する

1 〔予約〕を押して、「予約1」(または「予約2」)を選ぶ

「予約1」に設定されている時刻と炊飯/再加熱ランプが点滅します。
●もう一度押すと**「予約2」**に設定されている時刻を表示します。

2 〔◀〕または〔▶〕で、炊き上げたい時刻に合わせる

〔▶〕キー:10分単位で進む	〔◀〕キー:10分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。
●時刻表示が点滅しているときだけ設定を変更できます。
●前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

3 〔お米選択〕を押して、米の種類を選ぶ

(→P.9「基本的な炊き方 6」参照)

4 〔◀〕または〔▶〕を押して、メニューを選ぶ

(→P.9「基本的な炊き方 7」参照)

●「急速」・「炊きこみ」・「おこわ」・「雑穀米」・「炊きこみおこげ」のタイマー予約炊飯はできません。

5 〔炊飯/再加熱〕を押す

炊飯/再加熱ランプが消灯し、炊き上げたい時刻と予約ランプが点灯
メロディー(ブザー)が鳴ります。

●**「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。**
●外ぶた閉め忘れ報知音が「ピッピッ」×2回鳴ることがありますが、故障ではありません。外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

タイマー予約炊飯のおすすめ時間

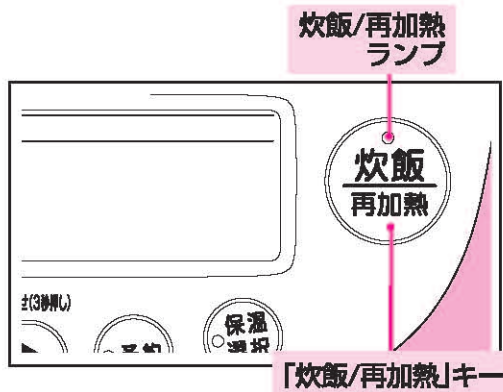
	普通の米		無洗米	
	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
エコ炊飯	1時間15分~13時間まで	1時間25分~13時間まで	1時間20分~13時間まで	1時間25分~13時間まで
しゃっきり	1時間~13時間まで	1時間5分~13時間まで	1時間5分~13時間まで	1時間10分~13時間まで
ややしゃっきり	1時間~13時間まで	1時間10分~13時間まで	1時間5分~13時間まで	1時間15分~13時間まで
ふつう	1時間5分~13時間まで	1時間10分~13時間まで	1時間10分~13時間まで	1時間15分~13時間まで
ややもちもち	1時間10分~13時間まで		1時間10分~13時間まで	1時間15分~13時間まで
もちもち	1時間10分~13時間まで	1時間15分~13時間まで	1時間10分~13時間まで	1時間15分~13時間まで
熟成炊き	1時間25分~13時間まで	1時間35分~13時間まで	1時間25分~13時間まで	1時間40分~13時間まで
すしめし	1時間10分~13時間まで	1時間15分~13時間まで	1時間10分~13時間まで	1時間15分~13時間まで
おかゆ	1時間15分~13時間まで		1時間15分~13時間まで	
蒸気セーブ	1時間15分~13時間まで		1時間15分~13時間まで	1時間20分~13時間まで
ふつうおこげ	1時間20分~13時間まで		1時間20分~13時間まで	
玄米 ふつう	1時間15分~13時間まで	1時間25分~13時間まで	−	
玄米 おかゆ	1時間35分~13時間まで	1時間40分~13時間まで	−	
玄米活性	3時間35分~13時間まで	3時間40分~13時間まで	−	

お知らせ

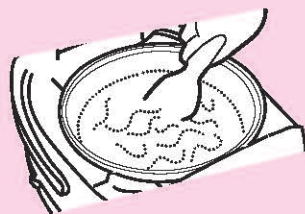
●**具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。**
●タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
●予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの〔◀〕または〔▶〕を押してください。
●タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
●タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
●おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
●夏場など室温が高いときは、米の浸しすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内(無洗米は8時間以内)で設定してください。
●発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。
●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。

あったか再加熱

保温中（低め保温・高め保温）に使用します。

- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。
  特に低め保温中は少し低めの温度になっていますので
  再加熱を利用すると食べごろの温度になります。

1 保温中のご飯をほぐし、平らにならす

- ご飯がかたくなったり焦げたりすることがありますので必ずほぐしてください。
- 少量のご飯を再加熱するときは、茶わん1杯（約160g）当たり大さじ1の打ち水をしてよくほぐし、なべ中央に盛るとご飯の乾燥がやわらぎます。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。

2 を押す

再加熱時間の目やす	約5分～8分

保温ランプが点灯していることを確認してください。

再加熱開始時メロディーが鳴ります。

炊飯/再加熱ランプが点滅。

再加熱終了後にメロディー（ブザー）が鳴り保温ランプが点灯、「高め」を表示します。

- 保温ランプ（低め・高め）が点灯していないときに「炊飯/再加熱」キーを押すと炊飯を行います。
  必ず保温ランプ（低め・高め）が点灯していることを確認してから、「炊飯/再加熱」キーを押してください。

3 ご飯をほぐす

- 底のご飯が少しかたくなることがありますので、ご飯全体をよくほぐし、平らにします。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。

再加熱を中止して取り消し状態にしたいとき	・「とりけし」キーを押す
再加熱を中止して保温に戻したいとき	・「保温選択」キーを押す
次の場合は再加熱しないでください	・白米以外のとき（お焦げや変色の原因） ・再加熱の繰り返し（お焦げや乾燥の原因） ・ご飯の量が、1.0Lサイズで白米の水位目盛3以上、1.8Lサイズで白米の水位目盛6以上あるとき（十分あたたまらない） ・ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき（お焦げやにおいの原因、またはご飯がかたくなる原因）

時刻の合わせ方　報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。
- 時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
- 炊飯・再加熱・低め保温・高め保温・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 ◀または▶を3秒以上押す 時刻表示が点滅したら ◀または▶ 押して表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅する

▶キー：1分単位で進む
◀キー：1分単位で戻る

- 押し続けると10分単位で早送りができます。

3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわる

報知音の種類と切りかえ方

- この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類とタイミング

報知の種類と用途 ／ 鳴るタイミング	メロディー報知 この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知 報知音を消したいときに。
炊飯を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯/再加熱が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません
保温中に外ぶたを閉め忘れたとき	「ピッピッ」×2回		鳴りません
ご飯をほぐし忘れたとき	「ピッピッ」×2回		鳴りません

切りかえ方法

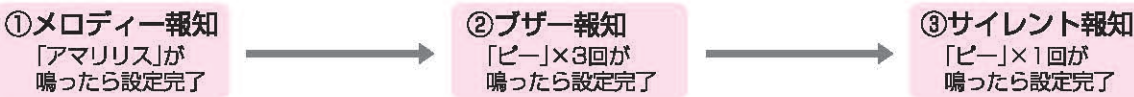
1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 予約 を3秒以上押す

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

- 再加熱開始時のメロディー音は切りかえることができません。
- 炊飯中・保温中・タイマー予約炊飯中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度*1*からやり直してください。

報知の切りかわりと設定完了音

- 報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

- 一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

お料理ノート

●エネルギー(kcal)について … 人数・個数に幅がある場合は多いほうの人数・個数で算出しています。
例‥4～5人分のときは、「5人分」として1人分のエネルギーを算出

■具や調味料を加えて炊くとき

具
- 小さめに切り、米の上に平らにのせて、混ぜないで炊いてください。
- 量は、米の質量の30～50%にします。多すぎると、うまく炊けません。
- 煮えにくい具は、下ごしらえをします。

調味料
- だし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。
米に直接調味料を加えたり、なべの底からよく混ぜない場合、焦げがきつくなったり、うまく炊けない原因になります。

メニュー選択 キー…… ◀ ▶（メニュー選択）

胚芽精米のご飯

319kcal/1人分　お米選択：白米　メニュー：ふつう

材料(4～5人分)　胚芽精米※……3カップ

作り方
1 米は洗い、白米 の水位目盛3まで水を入れます。
（胚芽精米は、胚芽がとれないように優しく手早く洗います。）
2 お米選択 キーを押して 白米 を選びます。
3 メニュー選択 キーを押して ふつう を選びます。
4 炊飯/再加熱 キーを押します。
5 保温になれば、混ぜてほぐします。

※胚芽精米：胚芽を残してぬか層を取り除いている米。特殊な精米技術で精米したもので、家庭用精米機では精米できません。お米屋さんで購入してください。

無洗米を炊くときは 無洗米 を選択してください。

麦混ぜご飯

302kcal/1人分　お米選択：白米　メニュー：やわもちもち

材料(4～5人分)
米……2 2/5カップ
押し麦……3/5カップ

作り方
1 米と押し麦は合わせて洗い、白米 の水位目盛3まで水を入れます。（押し麦は軽くて流れやすいので、洗米中はざるに水を流すようにすると流れません。）
2 お米選択 キーを押して 白米 を選びます。
3 メニュー選択 キーを押して やわもちもち を選びます。
4 炊飯/再加熱 キーを押します。
5 保温になれば、混ぜてほぐします。

●押し麦を混ぜる量は、炊飯量の20%までにしてください。
押し麦の量が多いとうまく炊けない場合があります。
例）1カップ炊飯のとき ・米 0.8カップ(4/5カップ) ・押し麦 0.2カップ(1/5カップ)

無洗米を炊くときは 無洗米 を選択してください。

五目ご飯

381kcal/1人分　お米選択：白米　メニュー：炊きこみ

材料(4～5人分)
米……3カップ
鶏もも肉……50g
油あげ……1/2枚
にんじん……35g
こんにゃく……35g
ごぼう……35g
干ししいたけ(もどす)……2～3枚
A ｛薄口しょうゆ・みりん……各大さじ1 1/2
　 塩……小さじ1/2
　 だしの素……小さじ1/2
干ししいたけのもどし汁・みつば……適宜

作り方
1 1cm角に切った鶏もも肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
2 にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
干ししいたけは細切りにします。
3 干ししいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
4 米は洗い3を加え、白米 の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
6 お米選択 キーを押して 白米 を選びます。
7 メニュー選択 キーを押して 炊きこみ を選びます。
8 炊飯/再加熱 キーを押します。
9 保温になれば、混ぜてほぐします。
10 器に盛り、みつばを添えます。

無洗米を炊くときは 無洗米 を選択してください。

お料理ノートに記載している計量単位

■大さじ1＝15mL
■小さじ1＝ 5mL
■米の計量は付属の計量カップで行ってください。
白米・玄米・発芽玄米 →「白米用」計量カップ‥1カップ＝約180mL(約1合)
無洗米→「無洗米専用」計量カップ‥1カップ＝約171mL(約1合)

山菜おこわ

333kcal/1人分　お米選択：白米　メニュー：おこわ

材料(4～5人分)
もち米……3カップ
山菜水煮(パック入り)……75g
A ｛みりん……大さじ1
　 塩……小さじ1

作り方
1 米は洗い、ざるにあげて約30分水切りします。
2 1をなべに入れてAを加え、おこわ の水位目盛3まで水をたし、**なべの底からよく混ぜます。** その上に水切りした山菜水煮を平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
3 お米選択 キーを押して 白米 を選びます。
4 メニュー選択 キーを押して おこわ を選びます。
5 炊飯/再加熱 キーを押します。
6 保温になれば、混ぜてほぐします。
●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

無洗米を炊くときは 無洗米 を選択してください。

赤　飯

376kcal/1人分　お米選択：白米　メニュー：おこわ

あずきはゆでて、あずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。
ゆでないで炊くと、あずきの量が増え、圧力調整装置および安全弁が目詰まりするなど、やけどの恐れがあります。
煮汁は水加減の際に、水の代わりに加えてください。

材料(4～5人分)
もち米……3カップ
あずき……50g
ごま塩……適宜

作り方
1 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
2 あずきは洗って別のなべに入れ、2カップの水を入れ、火にかけて約2分間沸とうさせ、ゆでこぼします。再び3カップの水を入れ、豆の腹が割れずに指で押すとつぶれる程度まで、約20分ぐらいゆでて、あずきと煮汁を分けます。
3 1をなべに入れ、2の煮汁を加えて おこわ の水位目盛3まで水をたして**なべの底からよく混ぜ、**2のあずきを米の上に平らにのせます。
4 お米選択 キーを押して 白米 を選びます。
5 メニュー選択 キーを押して おこわ を選びます。
6 炊飯/再加熱 キーを押します。

7 保温になれば、混ぜてほぐします。器に盛り、お好みでごま塩をふりかけてください。

●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

お料理ノート つづき

七草がゆ

110kcal/1人分

お米選択：白米　メニュー：おかゆ

①おかゆを炊く場合は、必ず おかゆ メニューを選ぶ
②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆを作る場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加える。**以上のことを守らないと、ふきこぼれや圧力調整装置および安全弁の目詰まりの原因になり危険です。**

材料(4～5人分)

米……………………1カップ
青菜類(春の七草※、なければその他の野菜類)…………75g
塩……………………少々

作り方

1 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
2 米は洗い、おかゆ の水位目盛1まで水を入れます。
3 お米選択 キーを押して 白米 を選びます。
4 メニュー選択 キーを押して おかゆ を選びます。
5 炊飯/再加熱 キーを押します。
6 保温になれば外ぶたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上にのせます。

※春の七草：セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ(カブ)・スズシロ(ダイコン)の7種

無洗米を炊くときは 無洗米 を選択してください。

玄米の炊きこみご飯

388kcal/1人分

お米選択：玄米　メニュー：ふつう

材料(4～5人分)

玄米……………………3カップ
鶏もも肉……………………80g
油あげ……………………1枚
にんじん・こんにゃく・ごぼう……………………各35g
A｛薄口しょうゆ……………………大さじ3
　 みりん……………………大さじ1/2

作り方

1 鶏もも肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切ります。
2 にんじん・こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにして水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
3 米は洗いAを加え、玄米 の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
4 1と2の具を3の米の上に平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
5 お米選択 キーを押して 玄米 を選びます。
6 メニュー選択 キーを押して ふつう を選びます。
7 炊飯/再加熱 キーを押します。
8 保温になれば、混ぜてほぐします。

●玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。
●具を加えて炊く場合は、1.0Lサイズでは1～4カップの間で、1.8Lサイズでは2～6カップの間で炊いてください。

お手入れ

●炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。
●必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
●シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。
●食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。(傷・変形・変色の原因になります。)
●お手入れ後は、内ぶたセット・うるおい二重内ぶた・蒸気口セット・しゃもじ受けを正しく取りつけてください。

外側のお手入れ

外　側
固く絞った柔らかい布でふく
●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

蒸気口セット
→ P.24

蒸気口セット取りつけ部
蒸気口セットを上に引いてはずし、本体部分を固く絞った柔らかい布でふく

プッシュボタン
プッシュボタンの周囲にご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは竹ぐしなどで必ず取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

操作部
乾いた柔らかい布でふく

差込みプラグ
乾いた柔らかい布でふく

コード
乾いた柔らかい布でふく

吸気口(本体底部)

本体底部の吸気口を掃除機で掃除してください。(月に一度程度)

ほこりなどが付着したままでご使用になりますと、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。

付属品・なべのお手入れ

スポンジなどの柔らかいもので洗う
汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

しゃもじ　しゃもじ受け

計量カップ

なべ → P.7

庫内のにおいが気になる場合のお手入れ

1 なべの「白米」の水位目盛（1.0Lサイズは1、1.8Lサイズは2）まで水を入れ、外ぶたを閉める
2 (お米選択) を押して「白米」を選ぶ
3 (◀) または (▶) を押して「急速」を選ぶ
4 (炊飯/再加熱) を押す
5 メロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったら (とりけし) を押す
6 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする